

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号  
特開2000-254007  
(P2000-254007A)

(43) 公開日 平成12年9月19日 (2000.9.19)

(51) Int.Cl.<sup>7</sup>  
A 4 7 J 37/06

識別記号  
3 6 6

F I  
A 4 7 J 37/06

テ-マ-ト\* (参考)  
3 6 6 4 B 0 4 0

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平11-60170  
(22) 出願日 平成11年3月8日 (1999.3.8)

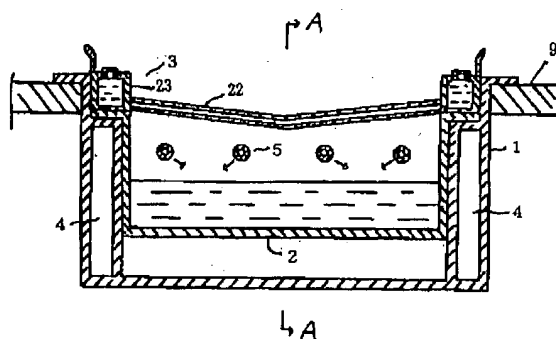
(71) 出願人 597161584  
仁科 英雄  
東京都杉並区阿佐谷北2-17-12  
(72) 発明者 仁科 英雄  
東京都杉並区阿佐谷北2-17-12  
(74) 代理人 100104488  
弁理士 杉本 良夫  
Fターム (参考) 4B040 AA03 AB12 AC02 AE13 CA02  
CA16 CB02 CB07 CB22 EA02  
EA20 NA02

(54) 【発明の名称】 ロースター

(57) 【要約】

【課題】 水槽によるロースター全体の水冷効果を十分に達成できるとともに、水槽の清掃を容易に行うことが可能なロースターを提供すること。

【解決手段】 テーブル等の切り欠き内に装備されるロースターであって、前記切り欠き内に挿入配置される外胴(1)と、該外胴(1)内に配置される水槽(2)と、該水槽(2)の内壁の任意の箇所に形成された係止窓(201)と、該係止窓(201)に両端近傍部が係止されるとともに前記水槽(2)の上方から着脱自在とした複数の細長形状のガスバーナー(5)と、前記水槽(2)の上部に載置された焼網(3)とを備えたことを特徴とするロースター。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】テーブル等の切り欠き内に装備されるロースターであって、前記切り欠き内に挿入配置される外胴(1)と、該外胴(1)内に配置される水槽(2)と、該水槽(2)の内壁の任意の箇所に形成された係止窓(201)と、該係止窓(201)に両端近傍部が係止されるとともに前記水槽(2)の上方から着脱自在とした複数の細長形状のガスバーナー(5)と、前記水槽(2)の上部に載置された焼網(3)とを備えたことを特徴とするロースター。

【請求項2】テーブル等の切り欠き内に装備されるロースターであって、前記切り欠き内に挿入配置される外胴(1)と、該外胴(1)内に配置される水槽(2)と、該水槽(2)の内壁の任意の箇所に形成された係止窓(201)と、該係止窓(201)に両端近傍部が係止されるとともに前記水槽(2)の上方から着脱自在とした複数の細長形状のガスバーナー(5)と、前記水槽(2)と前記外胴(1)との間に形成される空間部(4)と、前記水槽(2)の上部に載置された焼網(3)とを備えたことを特徴とするロースター。

【請求項3】前記焼網(3)は、複数の中空の細長形状の骨部(22)と、該骨部(22)の両端に連通されたタンク部(23)とを備え、前記骨部(22)は両端部から中央部に向けて下側に傾斜あるいは湾曲していることを特徴とする請求項1又は請求項2に記載のロースター。

【請求項4】前記焼網(3)のタンク部(23)の上端部分が前記外胴(1)の上端部分とほぼ同じ位置にくるようにしたことを特徴とする請求項1乃至請求項3のいずれかに記載のロースター。

【請求項5】前記複数のガスバーナー(5)を固定板(501)によって連結したことを特徴とする請求項1乃至請求項4のいずれかに記載のロースター。

【請求項6】前記ガスバーナー(5)は、炎が斜め下側に向くように火口を配置したことを特徴とする請求項1乃至請求項5のいずれかに記載のロースター。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、ロースターに係り、より詳しくは、熱源であるガスバーナーを上方から着脱自在としたことを特徴とするロースターに関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来からロースターにおいては、肉、野菜等を調理するための調理部として焼網を用いているが、焼肉、バーベキュー等を行う場合には、被調理物を載置する焼網の温度が高くなりすぎると、肉、野菜等が焼網にくっついてしまうという問題点があるため、焼網の温度は必要以上に上げないことが望ましい。一方、焼肉、バーベキュー等を行う場合には、高温により被調理部材を熱することが必要であり、そのためには、ガスバ

ーナー、炭等の熱源による火力を一定以上にすることが必要である。

【0003】このように、ロースターを用いてより良い焼肉等を行う場合には、焼網の温度を一定以下にするともに熱源による火力を一定以上にするという一見相反することをすることが必要があるが、従来のロースターでは、焼網の温度を一定以下にするという目的と、火力を一定以上にするという目的を同時に解決することは困難であった。

10 【0004】そこで最近になり、これらの問題点を解決ものとして、内部に水を蓄えることが可能な焼網を用いたロースターが提案されてきている。

【0005】ここで、図6は、内部に水を蓄えることが可能な焼網を用いたロースターの縦断正面を示す図であり、図において21が焼網である。

20 【0006】この焼網21は、図5にも示されているように、複数の細長形状の骨部22と、この骨部22の両端に連結されたタンク部23とにより構成されている。そして、骨部22は中空になっているとともに、その両端部においてタンク部23と連通している。更に、骨部22は両端から中央に向けて下側に傾斜あるいは湾曲する形状としており、そのため、この焼網では、タンク部23に水を入れることにより、骨部22内にも水がいきわたる。

30 【0007】このように、図5に示す焼網では、タンク部及び骨部内に水を蓄えて使用することができるとともに、焼網の温度が100度以上になると内部の水が蒸発し、気化熱によってタンク部及び骨部が冷やされ、その結果、熱源による火力を小さくすることなく、焼網自体の温度を一定以下に保つことが可能である。

## 【0008】

【発明が解決しようとする課題】ところで、図6に示す従来のロースターでは、テーブルの天板28の切り欠き内に外胴24が挿入配置されるとともに、この外胴24内底部近傍に水槽25が配置され、更に、焼網22は外胴24の上部に載置されるとともに、水槽25との間に熱源である炭コンロが備えられる構造となっている。

40 【0009】このように、図6に示すロースターではある程度の深さを要する炭コンロ27を熱源として用いているために、水槽25を浅くせざるを得なくなってしまう。一方、水槽は、肉汁が外胴内や熱源上に落下して煙が発生したりロースター内部が汚れたりすることを防止する目的の他に、ロースター全体の水冷効果を担う役目もあるため、ある程度の深さを必要とする。そのために図6に示すロースターでは水槽25によるロースター全体の水冷効果を十分に期待することができないという問題点がある。

50 【0010】この点、熱源としてガスバーナーを用いた場合には、炭コンロを用いた場合と異なり熱源のために必要とする空間を少なくすることができるので水槽の深

さを十分に取ることができるが、一方、従来からロースターに用いられているガスバーナーはガスコンロとして一体なものであるために、使用後に水槽内の汚れた水を排出したり外胴内を清掃する際には、ガスコンロ全体を取り外さなければならず、そのため使用後の清掃に手間と時間がかかるという問題点があった。

【0011】そこで、本発明は、水槽によるロースター全体の水冷効果を十分に期待できるとともに、水槽の清掃を容易に行うことも可能なロースターを提供することを課題としている。

【0012】

【課題を解決するための手段】本発明のロースターは、テーブル等の切り欠き内に装備されるロースターであり、前記切り欠き内に挿入配置される外胴と、該外胴内に配置される水槽と、該水槽の内壁の任意の箇所に形成された係止窓と、該係止窓に両端近傍部が係止されるとともに前記水槽の上方から着脱自在とした複数の細長形状のガスバーナーと、前記水槽の上部に載置された焼網とを備えたことを特徴とする。

【0013】本発明のロースターでは、熱源としてガスバーナーを用いているために、熱源のために必要とする空間を少なくすることができ、その結果、十分な深さを有した水槽を備えることができ、水槽によるロースター全体の水冷効果を十分に期待することができる。

【0014】また、ガスバーナーを水槽の上方から着脱可能としているために、使用後はガスコンロ全体を取り外すことなくガスバーナーのみを取り外すことができ、これにより、容易に水槽の清掃を行うことができる。

【0015】

【発明の実施の形態】本発明の焼網では、テーブル等の切り欠き内に挿入される外胴内に水槽が係止され、この水槽の上部に焼網が載置される。

【0016】また、水槽の内壁の任意の箇所には係止窓が形成され、この係止窓には複数の細長形状のガスバーナーの両端部近傍部が着脱自在に係止されている。

【0017】ここで、前記外胴と水槽との間に空間部を形成するとよく、これにより、空気による断熱効果によって、温度が上昇した水槽内の水によって外胴が熱されることを防止することができる。

【0018】また、前記焼網は、複数の中空の細長形状の骨部と、該骨部の両端に連通されたタンク部とを備え、前記骨部は両端部から中央部に向けて下側に傾斜あるいは湾曲した構造にするとよく、これにより、その内部に水を蓄えてしようすると、内部の水が蒸発する際の気化熱の作用により、焼網の温度が過度に上昇することを防止できる。

【0019】更に、前記焼網のタンク部上端部分が外胴の上端部分とほぼ同じ位置にくるようにするとよく、これにより、表面温度が上昇した焼網のタンク部による火傷等の事故を防止することもできる。

【0020】

【実施例】本発明のロースターの実施例について図面を参照して説明すると、図1は本実施例のロースターの縦断正面を示す図である。また、図2は、本実施例のロースターの縦断側面、具体的には図1におけるA-A線断面を示す図であり、図2においては焼網3の骨部を省略して表現している。

【0021】そして、図において1は、テーブルの天板9の切り欠き内に挿入配置される外胴であり、この外胴1の内部には水槽2が係止されている。また、前記水槽2の上部には焼網3が載置されている。

【0022】なお、前記焼網3は、前述した図5に示す焼網と同様の形状を有するものであり、複数の中空の細長形状の骨部22と、該骨部22の両端に連通されたタンク部23とを備え、前記骨部22は両端部から中央部に向けて下側に傾斜あるいは湾曲した形状をしており、その内部には水が蓄えられる。そのため、この焼網3を使用することにより、焼網3の温度が過度に上昇することを防止できる。

【0023】また、本実施例では、前記焼網3のタンク部23の上端部分が前記外胴1の上端部とほぼ同じ高さになるようにしている。前述したように本実施例の焼網1では過度の温度上昇を有効に防止することが可能であるが、100度前後の温度までは上昇する。そのため、図6に示したロースターのようにタンク部が天板よりも高い位置にある場合には、食事をしている者が誤ってこのタンク部に接触してしまうことが考えられ、その場合には火傷等の事故が発生してしまう危険がある。その点本実施例のロースターでは、焼網の上端部分を外胴の上端部とほぼ同じ高さとしているため、食事の人がタンク部に接触することにより起こりうる火傷等の事故を防止することができる。

【0024】次に、図において4は前記外胴1の内側に設けた空間部であり、本実施例では、このように、外胴1と水槽2との間に空間部4を設けており、そのために空気による断熱効果を期待することができる。即ち、焼き肉等の調理を行っている場合には水槽2内の水は熱源等により熱せられ温度が上昇し、これにより水槽2自体の温度も上昇するが、このとき、外胴1と水槽2とを接触させて構成した場合には、水槽2の温度が外胴1に伝達して外胴1の温度も上昇してしまう。そしてかかる場合に、食事等をしている者が外胴に接触した場合等には、火傷等の事故を起こしてしまう危険性も考えられる。しかしながら、本実施例のロースターでは、水槽2と外胴1との間に空間部4を形成しているために、この空間部4内の空気が断熱効果を奏し、外胴1の温度上昇を低く抑えることができ、火傷等の事故を有効に防止することが可能である。

【0025】次に、図において5は、前記水槽2内に係止されたガスバーナーであり、このガスバーナー5は、

先端部において、ビス8を介して、ガス管7が連結された導入管7に着脱自在に連結され、他端部は終端とされている。

【0026】ここで、図3は、前記ガスバーナー5を示した斜視図であり、図にも示されているように、本実施例では、2本一組のガスバーナーを二組用いて、これを固定板501により連結している。

【0027】またこのガスバーナー5は、図1に示すように、水槽2内に係止した際に、焼網3の骨部の中央部分を境にした両側の下方に一組ずつ配置されるようにして、ビス等により前記固定板501に固定しており、これにより、肉汁等がこのガスバーナー5上に落下することを防止している。即ち、前述したように、前記焼網3の骨部は両端部から中央部に向けて下側に傾斜あるいは湾曲した形状をしているため、肉汁等は骨部を伝わって中央部分に流れていき、この中央部分から水槽2内に落下する。そのため、この骨部の中央部分の下側にガスバーナーを配置した場合にはこのガスバーナー上に肉汁等が落下してしまい、煙の発生する原因となる。しかしながら、この点本実施例のロースターでは、ガスバーナー5を前記骨部の中央部分を境にしてその両側の下方に配置しているため、肉汁等がガスバーナー5上に落下することが無くその結果肉汁等を原因とする煙の発生を有効に防止することができる。

【0028】更に、本実施例においては、ガスバーナー5の火口を斜め下側に形成しており、より具体的には、一組を構成する2本のガスバーナーの火口を、それぞれ相手側のガスバーナーの下側、つまり図1に矢印で示す方向へ向けている。このように本実施例のロースターでは、火口を下側に向けているために焼網上の肉等に直接炎が接触することがないとともに、真下では無く斜め下側に火口を形成しているために、焼網上の肉等を十分に熱することも可能である。

【0029】次に、図2において201は、水槽2の内壁の任意の箇所に形成した係止窓であり、本実施例では、水槽2における、前記焼網3の骨部22と直交する方向の両内壁に横長状の係止窓201を形成しており、この係止窓201に、ガスバーナー5の両端部分を係止している。

【0030】また、ガスバーナー5の先端側の前記空間部4内には、ガス管を連結した導入管6が備えられるとともに、この導入管6のガス放出口601は、ビス止め等によってガスバーナー5の先端に装着したビス8内に挿入され、これによりガスバーナー5へのガスの供給が可能としている。また、ガスバーナー5を引き出すとビス8とガス放出口601との連結が解除されるようにしている。

【0031】次に、図2において401は、ガスバーナー着脱用の空間であり、本実施例ではガスバーナー5の他端部側の前記空間部4の上部を着脱用空間とし、この

空間401を利用してガスバーナー5を取り外すことを可能としている。即ち本実施例においてガスバーナー5を取り出す際には、ガスバーナー5の他端部を前記空間401内に移動させることによりビス8とガス放出口601との連結を解除し、その後に、ガスバーナー5の先端部分を水槽2の上方に移動させながら、ガスバーナー5を水槽2の上方へ引き出すのみで良い。

【0032】なお、図3において502はガスバーナー5へ空気を供給するための空気孔であり、また801は、ビス8をガスバーナー5の先端部に装着した際に前記空気孔502に対応させるための長溝であり、ビス8をガスバーナー5の先端部に装着した後に、前記長溝801と前記空気孔502との重複部分を調節することにより、ガスバーナー5の火力を調節することができる。

【0033】このように構成される本実施例のロースターを使用して焼き肉等を行う場合には、焼網3内に水を満たし、その後に図示しない点火スイッチによりガスバーナー5へ点火する。これにより、焼網3の骨部22はガスバーナー5による炎で熱せられて温度が上昇し、焼き肉等を行うことが可能となる。

【0034】そして焼き肉等を終えた後で、ロースター全体の温度が十分に下がった後には、予めガスの元栓を閉めたうえで、着脱用の空間401を利用してガスバーナー5を引き出す。そうすると、水槽2を容易に取り出すことができるようになり、そのため、水槽2内の汚れた水の排出や水槽2の清掃を容易に行うことができる。またその際、本実施例のロースターでは複数のガスバーナーを固定板501により連結しているので、一回の動作ですべてのガスバーナー5を取り外すことができる。

【0035】

【発明の効果】本発明のロースターは以上説明した形態で実施され、以下に記載するような効果を奏する。

【0036】本発明のロースターは、テーブル等の切り欠き内に挿入配置される外胴と、該外胴内に配置される水槽と、該水槽の内壁の任意の箇所に形成された係止窓と、該係止窓に両端近傍部が係止されるとともに前記水槽の上方から着脱自在とした複数の細長形状のガスバーナーと、前記水槽の上部に載置された焼網とを備えたことを特徴とする。

【0037】このように本発明のロースターでは、熱源としてガスバーナーを用いているので、熱源のために必要とする空間を少なくすることができ、その結果、十分に深さを有した水槽を備え、水槽によるロースター全体の水冷効果を十分に達成することができる。また、ガスバーナーを着脱自在としているので、使用後はガスコンロ全体を取り外すこと無く、ガスバーナーのみを取り外すして水槽の清掃等を行うことができ、これにより、水槽の清掃等を容易に行うことが可能となった。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明のロースターの実施例の縦断正面を示す

図である。

【図2】本発明のロースターの実施例の縦断側面を示す図である。

【図3】ガスバーナーの斜視図である。

【図4】ガス導入管の斜視図である。

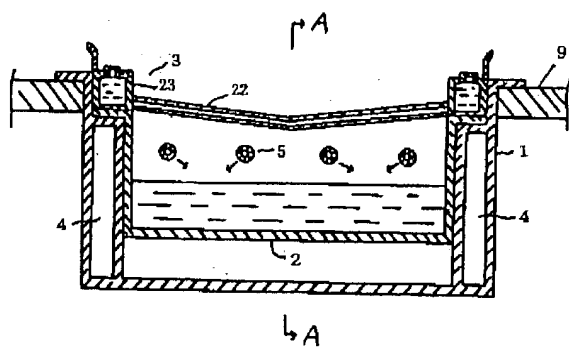
【図5】焼網の平面図である。

【図6】従来のロースターの縦断正面を示す図である。

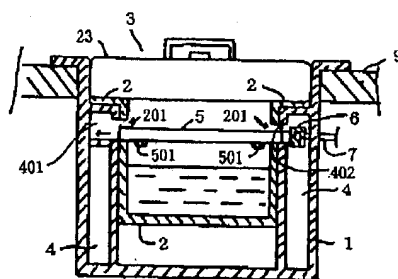
【符号の説明】

- 1 外胴
- 2 水槽
- 3 焼網
- 4 空間部
- 5 ガスバーナー

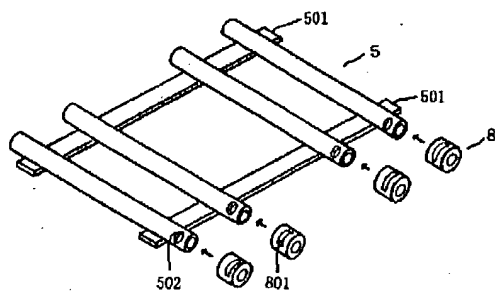
【図1】



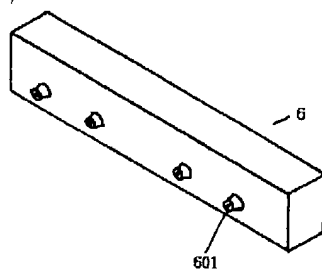
【図2】



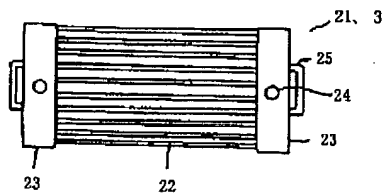
【図3】



【図4】



【図5】



【図6】

